

Temporada de concursos de queijos artesanais movimentou cidades mineiras

Ter 20 maio

A temporada de concursos de queijos artesanais de Minas Gerais foi aberta e está com agenda cheia neste mês, prosseguindo com eventos até setembro. Neste mês, a programação foi marcada pelos concursos municipais, que ocorreram em sete cidades do estado, e o concurso regional do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas. Em junho, a agenda segue intensa com cinco concursos regionais, que ocorrerão em várias regiões produtoras de queijo do estado.

A disputa para o Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, previsto para ocorrer em 4/9 no município de Itanhandu, com premiação no dia 13 do mesmo mês, começa com a seleção nos municípios produtores da iguaria. “Esses concursos municipais são uma etapa importante do concurso estadual, pois neles saem os concorrentes dos concursos regionais, cujos finalistas vão para a grande final do concurso estadual”, explica a coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

Seleção nos municípios

Em maio, já houve concursos locais na cidade do Serro (dia 3/5), em Sabinópolis (6/5), em Conceição do Mato Dentro (9/5), Paulistas (10/5) e Dom Joaquim (16/5), todos na região produtora do Serro, além de Itamonte (16/5), da Mantiqueira de Minas, que também teve o Concurso Regional, realizado no dia 17/5, em Itamonte. O próximo concurso municipal de queijo Minas Artesanal será em Alvorada de Minas (Serro), no dia 29/5.

Os jurados avaliam aspectos internos e externos de cada uma das peças. Externamente são avaliados aspectos como apresentação (formato e acabamento) e cor (uniformidade, intensidade e brilho). Após partidos, são analisadas a apresentação interna (características da massa como granulação e coloração), textura, a consistência (dureza e untuosidade) e, por fim, o sabor, o gosto e o cheiro dos queijos.

Concursos regionais

A programação de junho será aberta com os concursos regionais: Araxá, na cidade de Conquista; e Campo das Vertentes, em Tiradentes, ambos no dia 5/6. As disputas prosseguem com o Concurso Regional do Serro (7/6), em Materlândia, e do Queijo Artesanal de Alagoa (21/6), em Alagoa.

O Concurso Regional do QMA Cerrado está programado para ocorrer em julho, no município de Cruzeiro da Fortaleza, em data a ser definida. Já na região Entre Serras da Piedade ao Caraça, o concurso está previsto para acontecer em Santa Bárbara, no dia 8/7. A temporada de concursos regionais finaliza, em agosto, com o Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal da Canastra (8/8), em Bambuí.

“Só estão aptos a participar dos concursos os produtores com queijarias registradas em serviço de inspeção”, ressalta a coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Fernanda Quadros. Os cinco

primeiros colocados em cada concurso regional estarão classificados para participar da final do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

Nas regiões onde não houver concurso, será feita uma seleção de queijos de empreendimentos legalizados junto ao IMA ou outros serviços oficiais de inspeção para participar do concurso estadual. O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais é uma realização do [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).

Em 2024, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal (QMA) foram reconhecidos pela Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Estima-se que a produção anual de queijos artesanais em Minas Gerais seja de cerca de 40 mil toneladas, com uma renda gerada que ultrapassa os R\$ 2 bilhões por ano.